Gombák

búvár zsebkönyvek

Móra





2.

ÍRTA BABOS LÓRÁNTNÉ

RAJZOLTA F. GYURKÓ GIZELLA

A BORÍTÓT URAI ERIKA TERVEZTE

A legfontosabb ehető és mérges gombákat a Búvár Zsebkönyvek sorozatban a *Gombák* első kötete mutatta be. Újabb könyvünkben törpék és óriások, feltűnő gombák és alig észrevehető apróságok egyaránt szerepelnek. Ha ezek étkezési vagy mérgezési szempontból nem is mind jelentősek, kivétel nélkül fontos láncszemek a természet szervesanyag-körforgásának biztosításában.

Az élő fák gyökérzetével kapcsolatban élő, *mikorrhizás* gombák a fás növények táplálkozását segítik elő, miközben maguk is „hasznot húznak" az együttélésből. A paraziták viszont az élő szervezeteket pusztítják el, és ezzel megteremtik az életlehetőséget az utánuk jövő, korhadékból táplálkozó *szaprobionta* fajoknak, amelyek a lebontást befejezik az avarban, faanyagon. Táplálkozásuk révén nagyon is meghatározott a termőhelyük, ezért gyűjtés közben jól figyeljük meg környezetüket is. Termőhelyük ismerete révén könnyebb lesz máskor is megtalálni őket.

A talaj minősége és kémhatása szintén szabályozza előfordulásukat. A legtöbb faj a kötöttebb, humuszban gazdag, mérsékelten savanyú talajokon él. A savanyú talajú, mészkerülő, mohás erdőkben gyűjthetjük viszont a legtöbb finom ehető gombát. Ha ezt tudjuk, akkor nem a meszes, lúgos talajokon keressük a vargányát és a rókagombát, hiszen ott ezeket nem találhatjuk. Alföldi pusztáinkon, szikeseinken és a futóhomokon tengerparti gombák is megtalálják létfeltételeiket, de ugyanezeken a helyeken a füves sztyeppek, félsivatagok gombái is előfordulnak. A nedvesebb éghajlatú Nyugat-Dunántúlon és hűvösebb hegyvidékeinken pedig a magashegységi fajok is megjelennek.

A sokféle gomba között eligazodni nem könnyű, ezért az evésre szedett gombákat a tanácsadó helyeken vizsgáltassuk meg! Csak könyvből nem lehet biztosan megtanulni a gombagyűjtést!

1. Piros csészegomba (Sarcoscypha coccinea). A tavasz közeledtét jelzi, amikor februárban-márciusban feltűnnek csinos piros csészécskéi az erdei avarban. Lehullott, korhadó kis ágdarabokon terem. Első ábráit az 1601-ben megjelent Clusius-Codexben közölték. Az 1-5 cm átmérőjű csésze belső, élénkpiros felületét borítja a termőréteg. Külső oldala világosabb, s finom szőröcskék fedik. Rövid nyele is fehéres szőröcskéktől molyhos. Nem túl gyakori. Nem mérgező, de fogyasztásra alkalmatlan.

2. Narancsvörös csészegomba (Aleuria aurantia). Seregesen, csoportosan megjelenő, laposabb, gyakran szabálytalan alakú, kisebb-nagyobb csészéi feltűnő színűek. Frissen készült erdei útbevágásoknál szinte beborítják a csupasz talajt. Ősszel, sőt késő őszszel terem. Étkezési értéke csekély, nagyon törékeny, vékony húsú.

3. Bunkós agancsgomba (Xylaria polymorpha). Korhadó fatönkökön egész évben terem. Kis csoportokban nő. A sötét, feketésbarna, nyeles bunkó belseje fehér, s kérgében apró, fekete gyöngysorhoz hasonlóan helyezkedik el a spóratermő rész. Nem ehető, többnyire fakeménységű.

4. Szarvasagancsgomba (Xylaria hypoxilon). Korhadó faanyagon egész évben megtalálható. Termőtesttartói laposak vagy hengeresek, alul feketék, s a felső, agancsszerűen elágazó részük fehéren poros. Ez is kemény, szívós, ehetetlen gomba.

5. Fodros papsapkagomba (Helvella crispa). Lombos erdőben, erdőszéleken a nyár végi és őszi hónapokban terem. Süvege 2-3 krémszínű, halványokkeres, kissé ráncos felületű lapból áll. Tönkje fehér, hosszirányban erősen barázdált-bordás. Ha hőre érzékeny mérganyagai leforrázás és főzés közben sem bomlanak el tökéletesen, mérgezést okoz. Ez tapasztalható a tavasszal termő *homoki papsapkagombá*nál (l. Gombák 1., 54. o.) is. Egyiket se fogyasszuk!

I. tábla



1. Júdásfülgomba (Auricularia auricula-judae). Nagyon gyakori a bodzán, de más fák korhadékán is szinte egész évben láthatók vörösbarna, barna, szürkésbarna, fül alakú termőtestei. Kívül bársonyos, belül fénylő, sima vagy kissé ráncos. Húsa porcos. Ehető, Délkelet-Ázsiában termesztik is.

2. Tölcséres rókagomba (Cantharellus tubaeformis). A savanyú talajú lombos és fenyőerdők *gyökérkapcsolt* (mikorrhizás) gombája. Kis tölcsérei seregesen ülnek a mohapárnákban. Kalapja sárgásbarna, barna, a széle gyakran hullámos. A kalap alsó oldaláról sárgás-szürkés ráncok-erek futnak le a tönkre. Tönkje sárga, felül kissé szürkés, a belseje üres. Ehető gomba, nyár végén és ősszel szedhető. Nálunk nem közismert, pedig helyenként elég gyakori.

3. Cifra korallgomba (Ramaria formosa). Mészkerülő bükkösökben, gyertyános-tölgyesekben nyáron és ősszel terem. Mikorrhizás gomba. Ágas-bogas, elég nagy termőteste a *sárga korallgombá*hoz (l. Gombák 1., 52. o.) hasonlít, de színei eltérőek: a töve fehéres, az ágak rózsaszínűek s hegyes ágvégei sárgák. Idősebb példányai kifakulnak. Enyhe mérgezést okozhat, hashajtó hatású.

4. Hasadtlemezű-gomba (Schizophyllum commune). Kiszáradó fák törzsén, lehullott ágakon és megmunkált faanyagon terem. Kalapja félkör vagy kagyló alakú, fehéresen vagy szürkésen borostás. Tönkje nincs. Vizsgáljuk meg egy kis kézi nagyítóval, de még akár szabadszemmel is láthatjuk, hogy hússzürkés vagy lilásszürkés lemezei kettéhasadt élűek. Egész évben gyakori, nem ehető gomba.

5. Tobozgereben (Auriscalpium vulgare). Az erdei- és a feketefenyő lehullott tobozain él. Kalapja és oldalt álló tönkje barnásfekete szőröcskéktől bársonyos. Termőrétege szürkés-barnás tüskékből áll. Csaknem egész évben terem. Nem ehető.


1


3


2


5


4

1. Szegett tapló (Fomitopsis pinicola). Korhadó fákon, tuskókon nő, az élő fákon ritka. Gyakori a lucfenyőn, de idős bükkfákon és egyéb lombos fákon is megjelennek élénk színű, vaskos, évelő termőtestei. Zónásan árkolt, fénylő kéreg fedi. A frissen nőtt részen, vagyis a szélén fehéres, sárgás, vörös, beljebb narancsvörös, vörösbarna, barnásfekete. Apró pórusai halvány krémszínűek, s gyakran vízszínű cseppeket „könnyeznek". Étkezésre alkalmatlan, mert a húsa parafaszerű vagy fakeménységű.

2. Óriás likacsosgomba (Meripilus giganteus). Tőkorhasztó gomba, főleg az idős bükkfák tövében vagy tuskója körül fejleszti több kg súlyú, csoportos, nem évelő termőtestét. A megtámadott fák „talpastul" (gyökerestül) fordulnak ki a talajból. Szemcsés, érdes felületű kalapjai rendszerint félkör vagy legyező alakúak, barnán sávosak. Csövecskéi rövidek, fehérek, apró pórusai nyomásra feketedők. Szabályos tönkje nincs, a kalapok egy közös tőből ágaznak szét. Húsa is feketedő. Tavasztól késő őszig terem. Nem ehető.

3. Púpos egyrétűtapló (Trametes gibbosa). Leginkább bükk- és gyertyántörzseken, -tuskókon terem. A faanyagok lebontásában fontos szerepe van. Megmunkált faanyagokon is előfordul. Termőteste félkör vagy vese alakú, a töve jellegzetesen púpos. Gyakran emeletesen nő. Felülete bársonyos, finoman szőrös, fehéres, szürkés, barnás, körben sávos. A rátelepedett algáktól zöld is lehet. Csöves termőrétege fehéres, pórusai sugarasan megnyúltak. Húsa parafaszerű, nem ehető.

4. Cinóbertapló (Pycnoporus cinnabarinus). Lombos fákon, főleg cseresznyén, tölgyön és bükkfán terem. Más hazai taplógombával nem téveszthető össze, mert aránylag kisméretű termőteste teljes egészében cinóbervörös, narancsvörös. Hozzá hasonló – de még élénkebb vörös – rokona Délkelet-Ázsiában, Indonéziában él. Feltűnő, szép, nem ehető gomba.

III. tábla



1



3



2



4

1. Labirintustapló (Daedalea quercina). Tölgytuskókon terem. A nehezen lebomló tölgy gesztjét korhasztja. Beépített faanyagon is előfordul. Évelő. Vaskos, félkör vagy kagyló alakú termőtestei gyakran egymás felett cserépszerűen elhelyezkedve fejlődnek. A teteje parafaszínű, kissé körben sávos. Termőrétege is barnás, vastag falakkal elválasztott, megnyúlt, labirintusszerű pórusokból áll. Húsa szívós, nem ehető, de például a szárazvirág-kötészetben – néhány más taplógombához hasonlóan – díszítésre ügyesen felhasználható.

2. Szalagos likacsosgomba (Coltricia perennis). Savanyú homokos talajokon egész éven át terem, de nem évelő. Vékony húsú, lapos tölcséres kalapja többnyire rozsda-, gesztenyebarna színű, körkörösen zónás, nemezes felületű, majd csupaszodó. Több kalap össze is nőhet. Termőrétege rövid, fahéjbarna, fehéren poros csövecskékből áll, kissé lefut a tönkre. Tönkje középponti állású, rövid, színe a kalapéhoz hasonló. Bőrszerű, szívós húsa nem ehető.

3. Gyökértapló (Heterobasidion annosum). Fenyőfák gyökerén, gyökfőjén élősködik. Lombos fák tövén csak néha fordul elő. Az utóbbi évtizedekben történt fenyvesítés következtében általánosan elterjedt hazánkban is. Jelentős kórokozó. Évelő. Termőteste többnyire kagyló alakú, de lehet szabálytalan, szétterülő is. Barna, rücskös, gödrös, ráncos kéreg borítja. Pórusai fehérek, halvány krémszínűek, kissé szögletesek. Parafaszerű húsa fogyasztásra alkalmatlan.

4. Nyírfa-kérgestapló (Piptoporus betulinus). A nyírfákon mindenütt gyakori. Elhalt részeken, sebzéseken át támadja meg a fát. Nem évelő, vaskos, domború, majd ellaposodó termőtestét vékony, papírszerű kéreg fedi. Fehéres, szürkés, barnás színű, csupasz. Pórusai fehéresek, halványbarnásak. Húsa fiatalon puha, később morzsalékonnyá válik. Nem ehető.

IV. tábla



1. Gesztenyebarna tinóru (Gyroporus castaneus). Lombos és fenyőerdőkben nyáron és ősszel egyes években gyakori, máskor meg alig terem. Kalapja és tönkje matt vörösbarna, gesztenyebarna színű, de lehet világosabb is. Csöves termőrétege fehéres-krémszínű, szűk pórusú. Húsa fehér, a színe nem változik. Jellegzetessége, hogy a tönkje belül üreges, üres. Ha hosszirányban átvágjuk a termőtestet, erről a tulajdonságáról könnyen meggyőződhetünk. Jó, ehető gomba, könnyen szárítható is.

2. Sárga gyűrűstinóru (Suillus grevillei). Nyáron és ősszel a lombhullató vörösfenyők alatt terem, más fák alatt sohasem található. A vörösfenyővel ugyanis gyökérkapcsolatban él. Kalapja sárga, aranysárga, narancsbarnás, nyálkás, ragadós, szárazon fényes. Csövecskéi sárgák, a pórusai sérülésre barnásra színeződnek. Tönkje felül élénkebb sárga, a gyűrű alatti rész pedig sárgás-barnás árnyalatú. Gyűrűje ragadós, a külső oldala fehéres. Sárgás húsa a vágási felületen rózsaszínes lesz. Puha húsú, de jóízű gomba. Ragadós kalapbőrét húzzuk le főzéskor.

3. Élősdi tinóru (Xerocomus parasiticus). A mérgező *áltrifla* (l. Gombák 1., 60. o.) parazitája, s ezért csak gazdagombájának termőhelyén, a savanyú, mészmentes talajú erdőkben, erdőszéleken terem. Egy-egy áltriflából több példány is nőhet ki. Erről a tulajdonságáról a hozzá hasonló tinórufajoktól jól megkülönböztethetjük. Ehető gomba, de étkezési jelentősége nincs. Elég ritka, ezért inkább kíméljük, védjük.

4. Barna tinóru (Xerocomus badius). A nyári és őszi hónapokban a savanyú talajú lombos és fenyőerdőkben gyűjthető. Barna kalapja, csöves termőrétege alapján *ízletes vargányá*nak (1. Gombák 1., 42. o.) tarthatnánk, de a tönkjén nincs hálózat. Fehér húsa és termőrétege vágásra vagy nyomásra kissé elkékül. Finom, ehető gomba, jól lehet szárítani is.

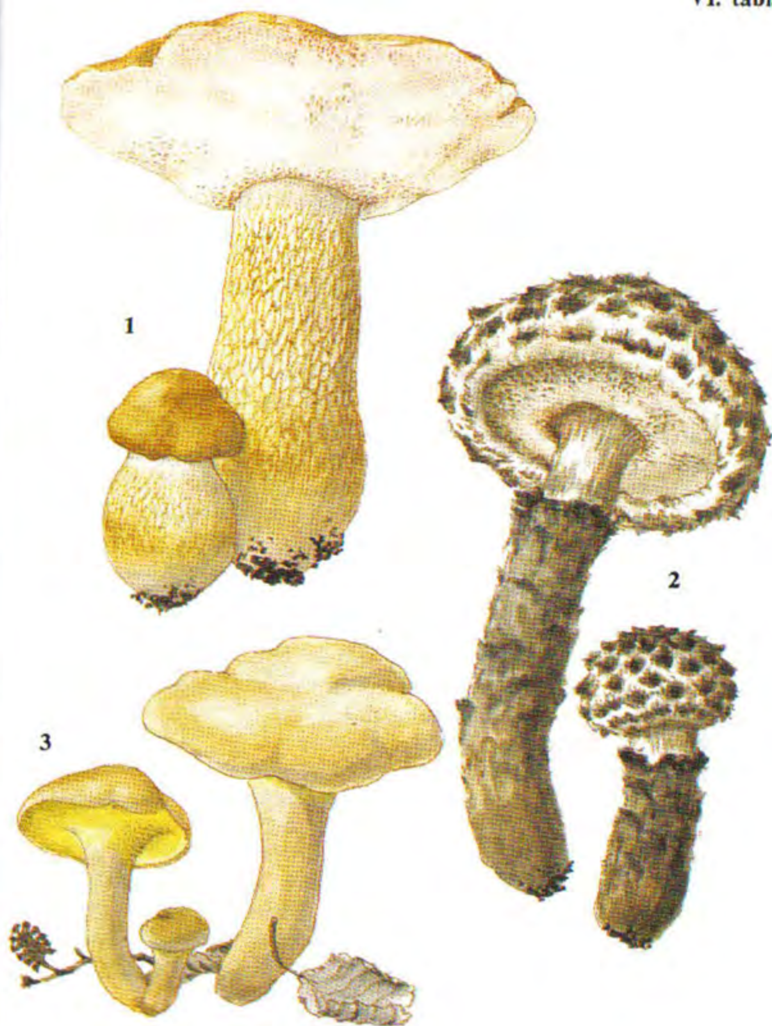

1
2
4
3

1. Epeízű tinóru (Tylopilus felleus). Lombos és fenyőfákkal él mikorrhiza kapcsolatban, de csak a savanyú talajú termőhelyeken. Országosan nem gyakori, de némely vidéken bőven terem. Barna kalapja és hálózatosan recés tönkje miatt hasonlít az *ízletes vargányá*hoz (l. Gombák 1., 42. o.). Különösen a fiatal termőtestek hasonlítanak egymásra, mert spóraérés előtt mindkét faj termőrétege krémszínű. A kifejlett példányok azonban a termőréteg színe alapján jól megkülönböztethetők, az epeízű tinóru csövecskéi ui. rózsaszínűek. Ne tévesszük össze a vargányával, mert nem ehető, keserű ízével elrontaná az ételt!

2. Pikkelyes tinóru (Strobilomyces floccopus). Tűlevelű erdőkben terem, de savanyú talajon a bükkfával is gyökérkapcsolatban él. Nyáron és ősszel megjelenő termőtestei semmiféle más gombával nem téveszthetők össze. Vaskos, gömbölyded, majd domború kalapja barnásszürke, feketésbarna, nemezes-pelyhes-szálas, varas pikkelyek borítják. A szélén vattaszerű burokmaradványok csüngenek. Csövecskéi és azok pórusai eleinte fehéresek, majd szürkések, barnásak, érintésre vörösödnek. Durván szálas, pikkelyes tönkje olyan színű, mint a kalap. Gallérja szakadozott. Húsa vágáskor megvörösödik, majd fekete lesz. Ehető, de nem ízletes, elég ritka gomba. Kár volna étkezési célra gyűjteni.

3. Éger-tinóru (Gyrodon lividus). Az égerfákkal él gyökérkapcsolatban. Égerlápokon, patakparti égeresekben ősszel – rendszerint a magas fűben – seregesen jelenik meg. Okkeres, sárgásbarna, rozsdásbarna kalapja nedves időben ragadós. Kifejletten szabálytalan alakú. Ha jól megfigyeljük termőrétegének sajátosságait, más fajjal nem téveszthetjük össze: sárga csövecskéi rövidek, lefutnak a tönkre, és nyomásra elkékülnek. Tönkje felül szélesebb, mint alul, színe a kalapéhoz hasonló. Húsa a tönk aljában kissé rozsdásra, a tönk felső részében és a kalapban kékesre színeződik. Ehető.

VI. tábla



1. Narancssárga érdestinóru (Leccinum testaceo-scabrum). Nagyon hasonlít a *vörös érdestinóru*hoz (l. Gombák 1., 44. o.), de nem nyárak vagy tölgyek, hanem a nyír alatt terem, ún. nyír-mikorrhizás. Kalapszíne narancssárga, narancsos sárgásbarna. Csöves termőrétege szürkés, az öregebb példányoké piszkosbarna, barnás-feketés lesz. Tönkjét apró, fekete pelyhek, szemcsék, pikkelykék borítják, különösen a fiatal példányok tönkje „kormos". Húsa a levegővel érintkezve piszkoslilásra, végül feketésre változik, a tönk aljában pedig kékes-zöldes. Nyáron és ősszel gyűjthető, nem nagyon kukacosodó. Sokan a hús elszíneződése miatt nem kedvelik, pedig jó, ehető gomba.

2. Nyárfa-érdestinóru (Leccinum duriusculum). Nyárfákkal él gyökérkapcsolatban, leginkább alföldi fehér nyárasainkban található. Kalapja szürkésbarna, barnás. Fehéres, krémszínű tönkjét apró, halványbarnás, majd feketésre sötétedő pikkelykék, szemcsék díszítik. Húsa a vágási felületen vörösesre, majd szürkéslilára színeződik, a tönk aljában kékes-zöldes. Jóízű, kiadós, ehető gomba.

3. Bársonyostönkű cölöpgomba (Paxillus atrotomentosus). Főleg fenyőtuskókon terem, de néha lombos fák tönkjén is előfordul. Barna kalapja molyhos-nemezes, begöngyölt szélű, kajla. Tönkje zömök, vaskos, felülete feketésbarnán bársonyos. Krém-okkersárgás lemezei a bársonyos részig futnak le a tönkre. Kesernyés íze miatt fogyasztásra alkalmatlan.

4. Barna nyálkásgomba (Gomphidius glutinosus). Fenyőmikorrhizás gomba, nyáron és ősszel terem. Csokoládé-, lilás- vagy szürkésbarna kalapja okkeresre halványodik, feketén foltosodik. Kalapját és tönkjét vastag nyálkaréteg borítja, és nyálkából áll a lemezeket takaró fátyol is. Tönkje fehéres, alul pedig citromsárga. Lefutó lemezei vaskosak, ritkán állók, feketésszürkére sötétednek. Puha húsú, jó, ehető gomba, de nyálkás bőrét főzés előtt húzzuk le.


1
2
3
4

1. Vörösfoltos csigagomba (Hygrophorus russula). Gyökérkapcsolt gomba, savanyú talajú erdőkben, tölgyek, bükkök alatt nyár végén és ősszel terem. Az egész gomba alapszíne fehéres, de kisebb-nagyobb borvörös, rózsás foltok tarkítják. Lemezei elég ritkán állók, vastagok, alig lefutók. Tönkjének a felső része fehéren szemcsés, pelyhes. Vastag húsú, jóízű, ehető faj.

2. Fagyálló csigagomba (Hygrophorus hypothejus). Késő ősszel, tél elején jelennek meg termőtestei. Fenyőerdők mikorrhizás gombája. Olajbarna, nyálkás-ragadós kalapjáról, sárgás, sárga lemezeiről és felül fehéres, alul sárgás tönkjéről könnyű felismerni. Tönkje nyálkás, s nyálkás a kalap széle és a tönk között feszülő fátyol *(vélum)* is. Ennek elszakadása után a gallérszerű zóna gyakran elenyészik. Ritkán álló lemezei vastagok, lefutók. Ehető, de étkezési szempontból nem értékes gomba.

3. Élénkszínű nyirokgomba (Camarophyllus pratensis). Réteken, legelőkön, nyíltabb erdőkben főleg ősszel jelenik meg. Púposan domború kalapja élénk vagy világosabb narancsszínű. Lefutó, ritkán álló lemezei és tönkje is narancsosak, de halványabbak a kalapnál. Ehető gomba, ne tévesszük össze az ugyancsak lefutó, de sűrűbb lemezállású, tölcséres kalapú erdei gombákkal: a *rozsdasárga tölcsérgomba* (l. Gombák 2., 20. o.) nem ehető, a *világító tölcsérgomba* (l. Gombák 1., 30. o.) pedig mérgező!

4. Zöldes nedűgomba (Hygrocybe psittacina). Legelőkön, mohás, füves erdőszéleken nő. Törékeny, kicsi, de érdekes színe miatt elég feltűnő. Az egész gomba sárga, narancsos, okkeres színű, de a kalapját és tönkjét borító nyálkaréteg kékeszöld. Latin neve is papagájszíneire utal. Étkezési célra alkalmatlan, szép gomba. Húsa vizenyős, vékony, törékeny. Gyakran együtt terem más – piros, narancs, sárga – színű nedűgombákkal. Ezek között kissé mérgező vagy rosszízű fajok is akadnak (l. Gombák 1., 40. o.).


1


2


3


4

1. Szürkéslemezű tölcsérgomba (Clitocybe inornata). Avarlebontó faj, ősszel az erdei avarban gyakori. Alakja inkább hasonlít a pereszkékhez, mint a tölcsérgombákhoz. Szürkés-barnás kalapjának a széle bordás és eleinte begöngyölt. Lemezei szürkések, szürkék. Büdös szaga miatt nem ehető. Vele egy időben és azonos helyen terem a nagyobb termetű, ehető, *szürke tölcsérgomba* (l. Gombák 1., 28. o.). Többnyire seregesen, „folyásban" (egy sorban) vagy „boszorkánygyűrűben" (kör alakban) nőnek. Ne tévesszük össze a két fajt!

2. Viaszfehér tölcsérgomba (Clitocybe cerussata) és rokon fajai. Ősszel, késő ősszel, fajtól függően lombos vagy fenyőerdőkben találhatók. Nagy tömegben, seregesen fejlesztenek termőtestet. Előfordul, hogy kisebb-nagyobb „boszorkánygyűrűt" képeznek. Avarbontó tevékenységük jelentős. A *kis* és *közepes* termetű, fehér-fehéres-okkeres színű tölcsérgombákat fajilag nehéz egymástól elválasztani. Erre a gombagyűjtőknek nincs is szükségük, mert ehető faj nincs köztük, enyhébben vagy erősebben mérgezőek.

3. Rozsdasárga tölcsérgomba (Lepista inversa). Fenyő- és lombos erdeinkben az őszi hónapokban seregesen vagy boszorkánygyűrűkben terem. Avarlakó szaprobionta. Kalapja tölcséresedő, csupasz, rozsdasárga, rókaszínű. Mélyen lefutó lemezei és a tönkje kissé halványabbak, narancsos-okkeres, rozsdás-narancsos színűek. Nem ehető gomba. Kissé fanyar-kesernyés ízű.

4. Lilatönkű pereszke (Lepista saeva). Réteken, legelőkön, bokros erdőszéleken többnyire nagy boszorkánygyűrűkben hozza jó nagy vagy közepes méretű termőtesteit. Őszi gomba. Domború, húsos kalapja és lemezei bőrszínűek, halványbarnásak, szürkés-fehéresek, csak a tönkje élénklila. Rokona a közkedvelt *lila pereszké*nek (l. Gombák 1., 16. o.; Fűszernövények 52. o.). Jóízű, ehető gomba, de csak egyes vidékeken terem nagyobb mennyiségben.

IX. tábla









1. Szappanszagú pereszke (Tricholoma saponaceum). Lombos és fenyőerdőkben az őszi hónapokban gyakori. Fiatalon domború, kissé púpos a kalapja, kifejlett állapotban viszont többnyire szabálytalan alakú, hullámos szélű lesz. Színe változatos, szürkés-olajzöldes, fehéres, barnás, vöröses árnyalatokkal, de lehet sötétebb, feketésbarna-zöldesszürke is. Kissé fénylő bőre benőtten szálas, finoman pikkelykés, néha berepedező. Fehéres lemezei kis foggal a tönkhöz nőttek. Tönkje különféle alakú, színárnyalata a kalapéhoz hasonló. Változatossága ellenére is felismerhető rózsásra színeződő húsáról, rózsásan foltosodó lemezeiről és szappanszagáról. Nem ehető.

2. Párducpereszke (Tricholoma pardinum). Fenyőerdei gomba, de mészmentes talajokon a bükkfával is gyökérkapcsolatban él. Magyarországon csak néhány biztos előfordulásáról tudunk. Szürke, szürkés-okkeres, szürkés-barnás kalapját széles, kissé sötétebb pikkelyek díszítik, s a tönkje is kissé okkeres. *Súlyos mérgezést* okozhat, ha véletlenül összetévesztik a gyakori és rendszeresen gyűjtött, szürke, de nemezes-szálas-pikkelykés kalapú *fenyőpereszké*vel (l. Gombák 1., 16. o.).

3. Büdös pereszke (Tricholoma sulphureum). Lombos erdőkben és fenyvesekben nyáron és ősszel egyaránt található, de nem nagyon gyakori. Könnyen jellemezhető, mert egész termőteste kénsárga színű, csak a kalap közepe árnyalt barnásan vagy vörösesbarnásan. Kellemetlen szagú, rosszízű gomba.

4. Szakállas pereszke (Tricholoma vaccinum). Fenyőmikorrhizás gomba, lucosainkban nyár végén és ősszel bőven terem. Tompán púpos kalapját húsbarna, vörösesbarna nemezes pikkelyek fedik. Kalapjának a széle sokáig begöngyölt, szálas pikkelyektől szőrös, „szakállas". Lemezei fehéresből halvány húsbarnára színeződnek. Tönkjének belseje csövesedő. Kesernyés ízű, nem ehető gomba.


1


2


4


3

1. Bársonyos pereszke (Tricholomopsis rutilans). Korhadó fenyőtuskókon szárazabb, gombaszegény időszakban is megjelenhetnek csoportjai. Kalapja sárga alapon bíborvörös, lilásvörös pikkelykékkel fedett, nemezes. Tönkjének a színe is hasonló, az is bíborvörös pelyhekkel, pikkelykékkel díszített. Sötétsárga lemezeinek az éle fűrészes. Ehető, de kissé dohos szaga és íze miatt nem ízletes. Akkor gyűjtik csak, ha nincs más, jobb gomba.

2. Változékony pereszke (Melanoleuca melaleuca). Erdőben, erdőszéleken, füves helyeken tavasztól őszig terem. Közepes termetű, világosabb vagy sötétebb szürkésbarna színű, csak sűrűn álló lemezei fehéresek. Kalapja sima, tönkje pedig selymesen fénylő, benőtten szálas. A tönk alsó része kissé gumós, s benne a hús barnásfekete. Ez a tulajdonság rokon fajaira is jellemző, nem is könnyű feladat fajilag elkülöníteni őket egymástól. Ehető, de étkezési szempontból nem jelentős.

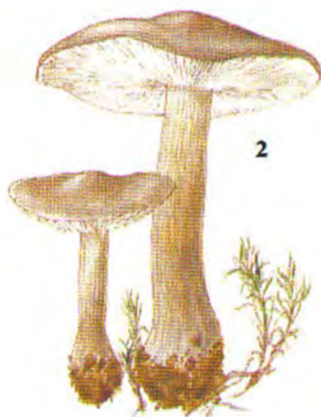
3. Akác-pereszke (Armillaria rickenii). Akácosainknak egyik érdekes gombája. A vastag, korhadó akácavarban él, májustól őszig terem. Először Magyarországon sikerült megtalálni, nem sokkal később Csehszlovákiában és a Szovjetunióban is észlelték. (Mint tudjuk, a fehér akác Észak-Amerikából betelepített faj.) Fehéres kalapját sárgás-okkersárga szemölcsök, pikkelyek díszítik. A kalap széle sokáig begöngyölt, s fátyolfoszlányok maradnak rajta. Zömök, vaskos tönkje erősen gumós, s az alsó részét okkeres-sárgás pikkelykék, varangyok borítják. Gallérkája elenyésző. Jóízű, ehető, de még nem általánosan ismert faj. Helyenként gyakori.

4. Keserű álpereszke (Leucopaxillus gentianeus). Fenyvesekben, savanyú talajú lombos erdőkben és ritkábban akácosokban is terem. Kalapja matt vörösbarna, a széle sokáig begöngyölt s ritkán álló bordákkal szegélyezett. Szép a színellentét a kalap és a tönkre kissé lefutó fehéres lemezek között. Nagyon keserű, nem ehető.

XI. tábla



1



2



4



3

1. **Bunkóslábú fülőke** (Collybia butyracea). Nyártól egészen késő őszig seregesen nő az erdei avarban. Zsírosan fénylő kalapja beszívja a vizet (higrofán), színe a nedvességtartalmától függ: nedvesen vörösesbarna, barna, s ahogy szárad a kalap, közepe egyre világosabbá válik, kifakul. Tönkjének az alsó része bunkósan megvastagodott, felfújt, belül üres. Szaga avas vajra emlékeztet. Étkezési értéke közepes.

2. **Foltos fülőke** (Collybia maculata). Főleg fenyőerdőkben terem. Könnyű felismerni fehér, fehéres színéről, melyet kis, elmosódott, barnásvörös foltok tarkítanak. Lemezei nagyon sűrű állásúak. Tönkje merev, csavarodott, szálas húsú. Keserű ízű, fogyasztásra alkalmatlan gomba.

3. **Gombántermő fülőke** (Collybia tuberosa). Ősszel, késő ősszel, tönkrement *szenes galambgombán* (l. Gombák 2., 52. o.) vagy elöregedett tejelőgombákon jelennek meg fehéres termőtestei. Vékonyka tönkjének alján sötét vörösbarna, búzaszem nagyságú, kemény gumót találunk. Ez a *szklerócium* a gombántermő fülőke módosult micéliuma. Oly apró e gomba, hogy nincs mit enni rajta. Csak a jó szemű, figyelmes gombagyűjtők veszik észre.

4. **Hosszúszárú fülőke** (Oudemansiella longipes). Lombos erdők talaján terem. Hasonlít a *gyökeres fülőké*hez (l. Gombák 1., 34. o.), de kalapját és megcsavarodó, gyökerező tönkjét őzbarna bársony borítja. Lemezei fehérek, ritkán állók. A tönk húsa rostos, kemény. Étkezésre alkalmatlan.

5. **Gyűrűs fülőke** (Oudemansiella mucida). Öreg bükkösökben, kivágott, kidőlt bükkfák törzséből, tuskójából egyesével vagy kis csoportban nő ki. Kalapja fehér színű vagy kissé barnás-szürkés és nyálkásan ragadós. Lemezei vaskosak, ritkán állók. Tönkje gyűrűs. Étkezési célra nem használható.

XII. tábla



1. Sötéttönkű fokhagymagomba (Marasmius alliaceus). A bükkösök jellemző faja. A korhadó bükkavarban nyáron és ősszel közönséges. Karcsú, feketés tönkje szívós, nem ehető, de a kalapja fűszerként használható erős fokhagymaszaga és -íze miatt. Rokona a kisebb *fokhagymagombá*nak (l. Fűszernövények 60. o.).

2. Nyakörves szegfűgomba (Marasmius rotula). A lehullott levelek közt korhadó kis ágdarabokon él. Fehéres kalapja apró ejtőernyőre emlékeztet. Lemezei nagyon ritkán állók, és a tönk körül ún. *kollárium*ba nőttek össze, ezért nevezik „nyakörvesnek". Tönkje alig vastagabb a lószőrnél. Oly apró, hogy nem ehető.

3. Lószőrszegfűgomba (Marasmius androsaceus). Lehullott fenyőtűkön seregesen, gyakran megszámlálhatatlan mennyiségben nő. A mindössze néhány mm-es kalapja húsbarna, vörösesbarna színű, sugarasan bordás. Lemezei nem „nyakörvesek". Fekete, fényes tönkje merev, lószőrszerű. Tavasztól őszig terem. Apró termete miatt étkezési célra alkalmatlan.

4. Erdei szegfűgomba (Marasmius wynnei). Erdei avarban seregesen, csoportosan terem. Kalapja és ritkán álló lemezei is fehéresek, szürkések, lilásszürkék. Tönkje merev, felül fehéres, lefelé vörösbarnából feketésbe megy át, s a töve molyhos. Ehető, de könnyen összetéveszthető a nem ehető *kígyógombák*kal.

5. Sárgatejű kígyógomba (Mycena crocata). Bükkösök, gyertyános-tölgyesek avarjában él. Eltört tönkjéből narancssárga tejnedv csöppen ki. Szürkés kalapján is lehetnek narancssárga foltok. Étkezésre nem használható gomba.

6. Nádi kígyógomba (Mycena belliae). Késő ősszel tavi nádasainkban található. Termőtestei a víz szintjénél nőnek ki a nádszálakból. Kellemetlen dohszagú, nem ehető.

XIII. tábla













1. Zöldesszürke döggomba (Entoloma rhodopolium). Lombos erdőkben kora nyártól őszig gyakori, mikorrhizás gombafaj. Kalapja kissé zöldes árnyalatú szürke, barnásszürke. Lemezei hússzínűek. Kalapjában a hús vékony. *Mérgező!* Nagyon hasonlít a bokros helyeken vagy szilvafák, barackfák alatt csak tavasszal termő, ehető *tövisaljagombá*hoz (l. Gombák 1., 14. o.). Ügyeljünk arra, nehogy összetévesszük a két fajt!

2. Zöldes pitykegomba (Entoloma incanum). Réteken, legelőkön, füves erdőkben él. Színéről könnyen felismerhető: kalapja sárgásbarna, zöldes-olajbarna, barna szálacskákkal, pikkelykékkel díszített. Lemezei először zöldesek, de a spórák érése során halvány hússzínűek lesznek. Vékonyka tönkje zöld, zöldessárga, de ha megnyomjuk, kékeszöldre változik. A tönk alja fehéres. Szép kis gomba, de kellemetlen egérszaga van és mérges.

3. Csoportos csengettyűgomba (Pluteus patricius). A fűrészüzemekből kikerülő fahulladékon, korhadó fűrészporon májustól késő őszig gyűjthető. Néha nagyon szétkorhadt tuskókon is megjelenik. Kalapja 10-20 cm-re is megnő, fehéres, krémszínű, a közepe barnán pikkelyes. Felkanyarodó lemezei krémszínűből húsrózsaszínűek lesznek. Tönkjének alsó részét sötét pikkelykék díszítik. A tönk a kalapból könnyen kifordítható, akár a *barna csengettyűgombáé* (l. Gombák 1., 12. o.). Csoportosan nő. Fogyasztják.

4. Változószínű csengettyűgomba (Pluteus variabilicolor). Korhadó fűrészporon terem ez a nemrég még ismeretlen faj. Hazánkban találtuk először, azután Romániában és Olaszországban is megtalálták a kutatók. Kis vagy közepes termetű. Kalapja fiatalon mustárszínű, narancsvörös vagy sárga, kifejletten citromsárga. A közepe ráncos-eres, bőre finoman bársonyos vagy pikkelyes. Lemezei szép rózsaszínűek. A fiatal példányok tönkjét – egészen vagy csak alul – feketés, bársonyos szőröcskék fedik. Ehető.

XIV. tábla



1. Csíkos bocskorosgomba (Volvariella volvacea). Melegigényes faj, ezért nálunk szabadban főleg csak korhadó, befülledt fűrészporon nő. Kínában két-háromezer éve fogyasztják. Rizsszalmán való termesztése is már az ókorban kezdődött a távol-keleti országokban. Szürke kalapját feketés szálak díszítik. Lemezei fehéresből rózsaszínűek lesznek, tönkje fehér. A fiatal gombát általános burok veszi körül, s ahogy a termőtest növekszik, a burok elreped. A tönk tövén nagy, szürkés bocskorként marad meg. Lédús, puha húsú. Csak akkor fejleszt termőtestet, ha a fűrészpor bemelegedett, s hőmérséklete a bomlás következtében 30–40 °C vagy még ettől is melegebb. A hidegre viszont nagyon érzékeny, +10°C körüli hőmérsékleten úgy megpuhul és összeesik, mintha megfagyott volna. Fóliasátrakban és üvegházakban termeszthető, de csak a nyári, meleg időszakban. Ezt az eljárást hazánkban dolgozták ki. Termőtestképzése nagyon gyors ütemű.

2. Óriás bocskorosgomba (Volvariella bombycina). Élő fák törzsén és fatuskókon egyesével vagy kis csoportokban látható, de a fűrészporhalmokon csoportosan, seregesen terem. Németországban bálázott papírhulladékon is megfigyelték. A fiatal gombák érdekes látványt nyújtanak, megnyúlt, fehéres-okkeres vagy barna, kockásan berepedező tojásra hasonlítanak. Kalapja selymes szőrökkel fedett. Nagy, zsákszerű bocskora is jellegzetes. Más gombával öszsze nem téveszthető. Húsa lédús, étkezési értéke közepes.

3. Élősködő bocskorosgomba (Volvariella surrecta). A *szürke tölcsérgomba* (l. Gombák 1., 28. o.) parazitája, gombán növő gomba. A megtámadott gazdagomba eltorzult kalapján többesével nő. Rendszerint nemcsak egy példányt támad meg, hanem az egy telepből fejlődő szürke tölcsérgombák mindegyikén megjelennek fehéres kalapú, bocskoros termőtestei. Ősszel terem. Elég ritka faj, nem olyan gyakori, mint a gazdagombája.


1


2


3

1. Citromgalóca (Amanita citrina). Mint általában a galócák, ez a faj is erdei fákkal él mikorrhiza kapcsolatban. Csak a savanyú vagy helyenként kisavanyodott talajú erdőkben található. A zöld mohapárnákból vagy az avarból jól feltűnik halvány citromsárgás, sárgás-fehéres termőteste. Kalapján rajta maradtak a szétszakadozó általános burok foszlányai, ettől halványbarnásan vagy fehéresen pettyezett. Tönkje galléros, az alja pedig peremesen gumós. A gumó pereme a galócákra jellemző bocskor maradványa. Puha, fehér húsa kissé retekszagú. *Mérges!*

2. Cafrangos galóca (Amanita strobiliformis). Lombos erdőkben terem, de csak a mésztartalmú talajokon. Kalapja kiterülve a 20 néha a 30 cm-t is eléri. Az egész gomba fehér színű. Kalapját kiemelkedő, fehéres, táblás pikkelyek, a szélét pedig csüngő, szakadozott fátyolmaradványok borítják. Tönkje vaskos, elég magas, alul répaszerűen megvastagodott. Felülete fehéren pelyhes, pikkelyes, alján pedig rücskös övek láthatók. Gallérja többnyire szakadozott, hiszen ebből szakadnak ki a kalap szélén lévő „cafrangok". Nyáron és ősszel még szárazabb időjárás esetén is megjelenhetnek jókora, húsos termőtestei. Ehető gomba, de *nagy veszélyt jelent*, ha valaki – a színe miatt – összetéveszti a *halálosan mérgező fehér galócá*val (l. Gombák 1., 4. o.), a *gyilkos galóca* rokon fajával!

3. Narancsszínű selyemgomba (Amanita crocea). Lombos és fenyőerdőkben élő kecses, szép gomba. Néha egész sorozat látható együtt a különböző korú példányokból. A kifejlett gomba kalapja laposan szétterül, selymes fényű, s a széle fésűsen bordás. Nem pettyes, de egy-egy burokfoszlány rátapadhat. Felkanyarodó lemezei krémfehéresek, narancsos krémszínűek. Tönkje karcsú, pelyhes, halványnarancsos árnyalatokkal színezett. Gallérja nincs, bocskora hüvelyszerű, hosszúkás. Húsa törékeny, puha, vizenyős. Nyersen mérgező, csak 20–25 perces *főzés* után fogyasztható!



1



2



3

1. Kétspórás csiperke (Agaricus bisporus). Trágyadombokon vagy trágyázott talajon, kertekben, legelőkön terem. A barna, szálas-pikkelyes kalapú gombáról kevesen tudják, hogy ez az őse a nagy mennyiségben termesztett, közkedvelt, fehéres színű „champignon" (sampinyon)-nak (l. Fűszernövények 54. o., Gombák 1., 10. o.). Tavasztól őszig gyűjthető, nagyon ízletes, de a melegebb időszakban húsa gyorsan kukacosodik. Ezért kell fiatalon leszedni a termőtesteket. Kártevői ellen csak a termesztésben lehet sikerrel védekezni.

2. Ízletes csiperke (Agaricus bitorquis). Bolygatott talajon, árokszéleken, parkokban jelenik meg. Még a járdák aszfaltjának repedéseiből is előbukkan. Vastag húsú, fehéres színű gomba, csak a lemezei rózsaszínesek, majd feketésbarnák. Tönkjén jellegzetes, kettős gallér látható, az alsó a bocskor éle. Gyengén rózsaszínesedő húsa kukacosodásra hajlamos. Ehető, jóízű, nyáron és ősszel szedhetjük, de ne tévesszük össze a hasonló helyeken termő, sárguló húsú, *fenolszagú csiperké*vel (l. Gombák 2., 38. o.).

3. Sziki csiperke (Agaricus bernardii). Sókedvelő faj, a tengerparti homokdűnék gombája. Hazánkban a szikes legelőkön tavasztól őszig nagy boszorkánygyűrűkben nő. Ilyen területeken sok gyűjthető belőle. Előfordul műtrágyázott talajon is. Vastag húsú, zsemle vagy tányér méretű kalapja durván repedezett, pikkelyes, s a széle sokáig begöngyölt. Húsa vágásra narancsvörös lesz, majd füstbarnára változik. Szaga kissé kellemetlen, de ez főzés közben többnyire elillan. Kevéssé kukacosodó, jól szárítható gomba.

4. Akác-csiperke (Agaricus bresadolianus). Füves akácosokban, akácavarban terem. Kalapja szürkés-barnás, szálas-pikkelyes. Gallérja vékony, s a tönk alján gyökérszerű, fehér micélium-zsinór lóg. Jóízű gomba, de csak akácosban gyűjtsük, mert kertekben, parkokban egy hozzá hasonló, enyhén mérgező faj él.

XVII. tábla









1. Nagyspórájú csiperke (Agaricus macrosporus). Legelőkön, füves területeken gyűjthetjük. Nem gyakori, de helyenként seregesen vagy boszorkánygyűrűkben nő. Kalapjának átmérője gyakran eléri a 30 cm-t. Fehéres-krém-okkeres színű bőrét pelyhek, pikkelykék, pikkelyek díszítik, kissé be is repedezhet. Lemezei kezdetben rózsaszínűek, majd feketésbarnára sötétednek. Tönkje vaskos, a gallér alatti részen pelyhes, pikkelyes. Gallérja széles, az alsó oldala pelyhes és a szélén órakerékszerűen cakkos. Húsa gyengén rozsdásodó. Nagyon jóízű, kiadós, ehető gomba.

2. Fenolszagú csiperke (Agaricus pilatianus). Kertekben, udvarokban, temetőkben, akácerdőkben tavasztól őszig terem. A nitrogéndús talajok egyik jellemző gombája. Érdemes a fontosabb tulajdonságait jól megjegyezni, nehogy az ugyanilyen helyeken élő jó, ehető csiperkék helyett gyűjtsük. Fogásra a kalapon és a tönk alsó részén citromsárga foltok jelennek meg, a tönk aljában a hús is élénksárga színű. Gallérja keskeny, de háromélű. Kellemetlen szaga miatt étkezési célra nem használható, undort, *mérgezést* okoz. Ugyanúgy megárthat, mint a *karbolszagú csiperke* (l. Gombák 1., 10. o.). A két fajt gyakran össze is tévesztik.

3. Büdös őzlábgomba (Lepiota cristata). Erdőkben, kertekben, komposzton, korhadt fűrészporon egyaránt megjelenik. Kalapjának a közepe és a pikkelyei rozsdaszínűek. Lemezei krémfehéresek, sűrűn állók. Vékonyka tönkje alul borvöröses színű. Gallérkája fejlett, de szétszakadozhat, s foszlányai a kalap szélén maradnak. Kellemetlen szagú, nem ehető. A kis termetű őzlábgombák között *súlyosan mérgező* fajok is akadnak. (1. Gombák 1., 8. o.).

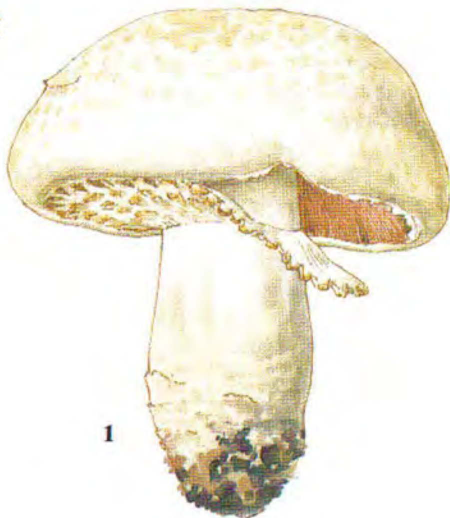
4. Tüskés őzlábgomba (Lepiota aspera). Ugyanolyan helyeken terem, mint az előző faj. Kalapját barna, felálló tüskék, pikkelyek borítják. Lemezei krémfehérek, nagyon sűrűn állók. Tönkjét a gallér alatt barna pikkelykék díszítik. Kellemetlen ízű, rossz szagú.

XVIII. tábla









1. Rézvörös őzlábgomba (Leucocoprinus bresadolae). Korhadó fűrészporon és fakéreghulladékon nyáron és ősszel nagy csoportokban nő. Szeméttelepeken és üvegházakban is előfordul. Nagy termetű gomba. Fehéres, rózsás vagy szürkés-barnás kalapja eleinte sima, majd a közepe kivételével rózsásbarna, bíborbarna pikkelyekre szakadozik szét. A kifejlett kalapok széle bordás. Lemezei fehérek, a tönktől távol állók. Tönkje kissé hasas, alul kihegyesedő, sima, galléros. Ha megfogjuk, a friss, üde példányok élénksárgára, majd narancsvörösre színeződnek. Vágáskor a hús is így változtatja színét. A megszáradt termőtesteken ciklámenlilás színek is előtűnnek. Ehetőségét illetően megoszlanak a vélemények, a külföldi mikológusok egy része mérgezőnek tartja. Az egymásnak ellentmondó megfigyelések miatt fogyasztásra nem ajánlott.

2. Piruló őzlábgomba (Macrolepiota rhacodes). Lombos és fenyőerdők avarjában nyáron és ősszel egyaránt gyakori. Hasonlít a *nagy őzlábgombá*hoz (l. Gombák 1., 8. o.), de azért jól megkülönböztethetőek egymástól. A piruló őzlábgomba viszonylag kisebb termetű, és a tönkje sima. Ezenkívül a lemezei, tönkje és a húsa fogásra vagy vágásra narancsvörösre színeződnek, majd megbarnulnak. Ehető, de csak a kalapja, mert a tönk húsa szálas-rostos. Kirántva a legkedveltebb, de másként elkészítve is finom.

3. Piruló őzlábgomba kerti változata (Macrolepiota rhacodes var. hortensis). Neve azt jelzi, hogy főleg kertekben, komposzton terem, de előfordulhat nitrogéndús erdőtalajon is. Tönkje rendszerint feltűnően gumós. Egyéb tulajdonságai megegyeznek a piruló őzlábgombáéval, de némely külföldi megfigyelés szerint mérgezést okoz. Nincs bizonyítva fogyaszthatósága. S amíg ez a kérdés kellően nem tisztázódik, nem ajánlatos étkezéshez gyűjteni.

XIX. tábla



1. Sereges tintagomba (Coprinus disseminatus). Lombos fák tövén, tuskóján vagy a talajon terem, korhadéklakó. Tavasztól őszig gyakori. Sűrűn egymás mellett, seregesen nőnek apró termőtestei. Kalapja fiatalon okkerszínű, tojásdad, majd harang alakú lesz, és szürkés-barnásra, barnásfeketére sötétedik. A széle erősen bordás. Lemezei is megfeketednek. Tönkje fehéres, vékony, fonalszerű. Az egész gombácska nagyon törékeny, múlékony. A gombasereg néhány óra alatt kifejlődik, majd elfeketedik és eltűnik. Étkezésre alkalmatlan.

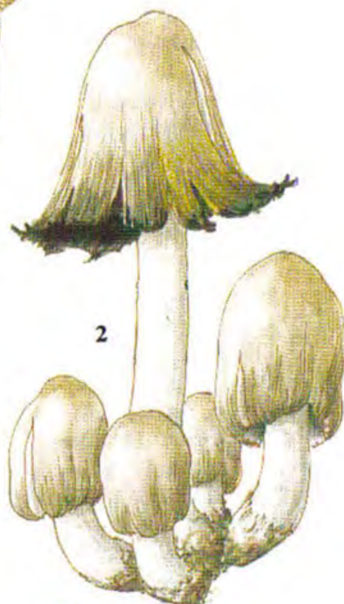
2. Ráncos tintagomba (Coprinus atramentarius). Bolygatott, humuszos talajokon, kertekben, temetőkben, utak mentén tavasztól őszig gyakran láthatók tintaszerűen elfolyósodó termőtestcsoportjai. Nagyobb, mint a *kerti tintagomba* (l. Gombák 1., 38. o.), s a kalapja szürke, barnásszürke, ráncos felületű. Lemezei nagyon sűrűn állók, eleinte fehéresek, majd szürkések, végül feketén elfolyósodók. Tönkjének alján kis, bocskorszerű burokmaradvány van. Fiatal példányai ehetők, de ha *alkoholt* iszunk rá, *mérgezést*, rosszullétet okoz!

3. Harkálytintagomba (Coprinus picaceus). Lombos erdők avarjában egyenként nő. Színei a harkályra emlékeztetnek: a feketére sötétedő, fénylő kalapokon nagy, pelyhes, fehér burokmaradványok, foszlányok tapadnak. Kalapja és lemezei gyorsan elfolyósodnak, és petyhüdten lógnak a tönk csúcsán. Gyengén mérgező.

4. Sárga kérészgomba (Bolbitius vitellinus). Trágyás talajon vagy korhadó növényi anyagokon terem. Fű között és erdei utak mentén is nőhet. Termőtestei „kérészéletűek", néhány óra alatt kifejlődnek s tönkremennek. Sárga vagy halványsárga, ragadós kalapja erősen bordás. Lemezei sárgásból rozsdaszínűre változnak. Üvegszerű tönkjét pelyhek borítják. Húsa rendkívül vékony. Étkezésre nem alkalmas.



1


2


3


4

1. Vöröses kénvirággomba (Hypholoma sublateritium). Nagyon gyakori gombánk. Minden évszakban terem, de főleg ősszel, késő ősszel jelennek meg csoportjai a lombos fák tövében vagy korhadó tuskóin. Nagyobbra nő, mint a *sárga kénvirággomba* (l. Gombák 1., 12. o.). Kalapja sárgás szélű, a teteje pedig rőt, téglavörös. A széle felé és a peremén hártyás foszlányok láthatók. Lemezei sárgásból zöldesszürkén át bíborbarnák lesznek. Az idős példányok kalapja a rájuk hulló spóraportól válik sötétté. Tönkje felül halványsárgás, lefelé téglavöröses színbe megy át. Gyenge, pókhálószerű szálak alkotják „gallérját". Nem ehető, keserű ízű.

2. Nyárfa-tőkegomba (Pholiota destruens). Nyáron és ősszel nyárfatuskókon és kivágott nyárfák törzsén terem. Gyakori látvány, hogy az ölbe rakott nyárfák vagy a fatelepeken tárolt nagy nyárfatörzsek bütüjén (vágásfelületén) csoportosan vagy egyenként nőnek ki ezek a nagy, vaskos húsú gombák. Veszedelmes farontógomba. Az ágcsonkokon, rovarjáratokon át fertőzi meg a fát, ún. *sebparazita*. Termőtestei rendszerint csak a fa kivágása után jelennek meg. Fehéres-okkeres-világosbarna kalapját nagy pikkelyek, szálas pikkelyek díszítik, a széle pedig fehéres fátyolmaradványoktól cafrangos. Lemezei barnák. Görbe, alul kihegyesedő tönkjének a színe és felülete olyan, mint a kalapé. Keserű íze miatt ehetetlen.

3. Tüskés tőkegomba (Pholiota squarrosa). Lombos fák tövében csoportosan nő, fenyőfélék alatt csak kivételesen található. Kalapja és tönkje szalmasárga színű, de sötétebbnek tűnik, mert rozsdás, felálló, kampósan begörbült, hegyes pikkelyek borítják. Nem ragadós. A kalap szélén szakadozott fátyolmaradványok csüngnek, a gallérja is szétszakadozó. Lemezei halványsárgásból fahéjbarnák lesznek. Íze, szaga retekre emlékeztető. Szép, feltűnő őszi gomba. Nem ehető.

1





3



2

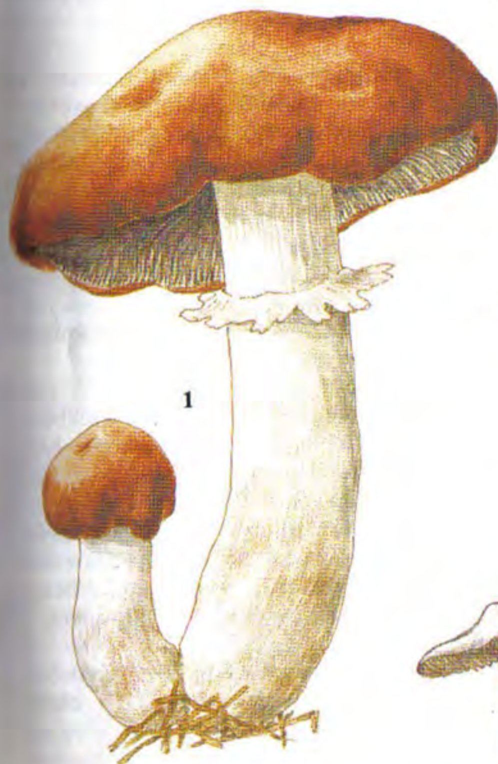
1. Óriás harmatgomba (Stropharia rugoso-annulata). Az NDK-ban háztáji keretek között nagyobb mennyiségben termesztik. Hazánkban is ismerik szalmán való termesztését. Nagy termetű, bronzbarna kalapú gomba, de sárga kalapú fajtája is létezik. Lemezei szürkék, szürkéslilák, éretten lilás-feketések, az élük világos. Fehéres tönkjének a felső része hosszanti csíkozású. Hártyás gallérjának a felső oldala is csíkozott. Íze jó, enyhén retekszagú.

2. Csillagspórás susulyka (Inocybe asterospora). Lombos és fenyőerdők talaján terem. Arról lehet felismerni, hogy kúpos, barna kalapja sugarasan szálas, a lemezei agyagbarnák, s barnás tönkje alul peremesen gumós. Biztosak azért csak akkor lehetünk a határozásban, ha mikroszkóppal is meg tudjuk vizsgálni, s barna spórái valóban csillag alakúak. Kissé mérgező.

3. Selymes susulyka (Inocybe geophylla és var. lilacina). Erdőtalajon nyáron és ősszel rendszerint többesével nő. Bár a susulykákat mikroszkópi vizsgálat nélkül meghatározni nehéz, a selymes susulykát könnyen felismerhetjük: selymesen fénylő kalapja és tönkje fehér, a változatáé lila. Lemezei fehéresből agyagszínűek lesznek. Kis termetű, enyhén mérgező.

4. Tengerparti susulyka (Inocybe heimii). Ki gondolná, hogy e tengerparti homokdűnéken élő faj a magyar Alföld meszes homokján is gyakori? Nyárasokban, borókás-nyárasokban, ültetett fenyőerdőkben egyaránt terem. Eltér a többi susulykától, mert a kalapja nem kúpos, hanem domború, majd lapos. Kalapja és tönkje nemezesen pikkelyes, világosabb-sötétebb dohányszínű, olajbarna. Lemezei is hasonló színűek. Tönkjén szálas gallérka, az alján pedig gyakran nagy homokgumó van. (A *hifák* összetartják a homokszemcséket.) *Mérges!* A súlyosan mérgező susulykákat l. még a Gombák 1., 38. o.


4


1


2


3

1. Fehéres fakógomba (Hebeloma ochroalbidum). Nyárfákkal él mikorrhiza kapcsolatban, a homoki nyárasok gombája. Hasonlít a *retekszagú fakógombá*hoz (1. Gombák 1., 14. o.), de a kalapja világosabb, fehéres, halványkrém-okkeres, s nem mindig retekszagú. A tönk felső része mindkét fajnál finoman szemcsés, pelyhes. Lemezei tejeskávészínűek. Valószínűleg kissé mérgező.

2. Fenyő-tőkegomba (Galerina marginata). Nyáron és ősszel a fenyőerdőkben helyenként gyakori. Korhadéklakó faj, fenyőtuskókon vagy a tönkök tövében kis csoportokban vagy többesével, egyenként nő. Nem feltűnő gomba, elég kis termetű, karcsú. Színe okkerbarna, sárgásbarna. Kalapja nedvesen sötétebb, vizet veszítve először a közepe, majd a bordás kalapszéle is világosabb lesz. Tönkje felül világosabb, lefelé sötétebb barna, fehéres szálacskákkal pelyhezett. Gallérja múlékony. *Életveszélyesen mérgező*, gyilkos galóca jellegű mérgezést okoz! Hasonlít a lombos fák tuskóin élő, pikkelyes tönkű, *ízletes tőkegombá*hoz (l. Gombák 1., 12. o.). A két faj összetévesztése tragikus lehet!

3. Ráncos fenyőgomba (Rozites caperata). Nemcsak fenyvesekben, hanem mohás, áfonyás mészkerülő bükkösökben is terem. Mikorrhizás gomba. Fiatalon gömbölyded, majd púposan kiterülő, zsemleszínű kalapja ráncos és szép rózsáslilásan vagy ezüstösen deres. Lemezei eleinte világosak, végül agyagbarnák. Tönkje gyűrűszerűen galléros. Ez a tulajdonsága biztosan segít elválasztani a nagyobb termetű, mérgező susulyka- és fakógombáktól. Ehető, de nem közismert gomba. Ahol bőven terem, érdemes gyűjteni.

4. Cinóberszínű bőrgomba (Dermocybe cinnabarina). Bükkösökben termő mikorrhizás faj. Egész termőteste cinóbervörös színű. Kis termetű, de feltűnő gomba. Vele egyszerre jelennek meg az őszi hónapokban a bőrgomba nemzetség más, csak részben piros vagy sötétebb, vérvörös színű fajai is. Nem ehetők.


1


2


4


3

1. Mérges pókhálósgomba (Cortinarius orellanus). Magyarországon eddig csak savanyú talajú lombos erdőkből került elő. Mikorrhizás gomba. Nemezes-pikkelykés kalapja és lemezei narancsosbarnák, rókaszínűek, lefelé kissé vékonyodó tönkje pedig rozsdasárga. Fiatalon a kalap széle és a tönk között sárgás pókhálószerű szálak feszülnek, később elszakadnak, és hamar eltűnnek a tönkről. *Súlyosan mérgező* faj, külföldön halálos mérgezéseket okozott már! A mérgezés tünetei különlegesen hosszú lappangási idő után, 3–14 nap múlva jelentkeznek, erős szomjúsággal, szárazságérzettel kezdődnek.

2. Rozsdás övesgomba (Cortinarius hinnuleus). Mint minden pókhálósgomba, ez a faj is gyökérkapcsolatban él az erdei fákkal. Lombos és fenyőerdőkben ősszel elég gyakori. Nedves állapotban rozsdaszínű, ha szárazabb, akkor világosabb, rozsdásokkerre fakuló. Kúpos, csúcsos kalapja sima, lemezei rozsdaszínűek, elég ritkán állók, s a tönkjét néhány fehér „öv" díszíti. Föld- vagy penészszagú, rosszízű, nem ehető gomba.

3. Nyálkástönkű pókhálósgomba (Cortinarius trivialis). Erdei lombos fákkal él gyökérkapcsolatban, késő ősszel közönséges. Nyálkás-ragadós kalapja sima, különféle barna árnyalatú. A fiatal példányok lemezszíne kékes-ibolyás, később a spóráktól rozsdabarna, fahéjbarna lesz. Barna tönkjét kígyóbőrszerűen szétszakadozó nyálkaréteg borítja, s nyálkából áll a lemezeket takaró vélum (fátyol) is. Étkezési értéke nem eléggé ismert.

4. Szálaskalapú pókhálósgomba (Cortinarius glaucopus). Fenyvesekben és kevert erdőkben ősszel tömegesen is nő. Kalapja fakórozsdás vagy élénkebb rókaszínű, a szélén zöldes árnyalatok is lehetnek. Szálasnak tűnő bőre nedves időben ragadós. Lemezei fiatalon kékesek, s kékes a peremesen gumós tönk is. Fátyola pókhálószerű szálakból áll. Étkezési értéke nem eléggé ismert.

XXIV. tábla









1. Szenes galambgomba (Russula nigricans). Savanyú talajú lombos erdőkben, főleg tölgyek alatt terem. Először fehéres színű, majd szürkés-barnásan foltosodik. Kalapja gyorsan feketésbarna lesz. A hasonló színű, színeződésű galambgombáktól ritkán álló lemezei jól megkülönböztetik. Lemezei, tönkje és húsa vörösesre színeződnek, majd az egész termőtest feketére sötétedik. Nyáron és ősszel jelennek meg friss példányai, de a megszáradt, „elszenesedett" gombák sokáig megmaradnak a mohapárnákban. Fiatal állapotban ehető, de nem jóízű.

2. Lucfenyő-galambgomba (Russula quéletii). Hegyvidéki lucosokban terem, a lucfenyő gyökerével él együtt. Borvörös kalapja kifakuló, néha citromsárgás is lesz. Krémszínű lemezei zöldesen foltosodhatnak. Tönkje kárminvörös. Szürkés húsa törékeny, puha, vizes. Csípős ízű, nem ehető. Étkezési célra csak az enyhe ízű galambgombák alkalmasak. (l. a Gombák 1., 20–22. o.)

3. Feketésvörös galambgomba (Russula atropurpurea). Nyár végén és ősszel lombos erdeinkben gyakori, fenyőerdőben ritkán terem. Feketésvörös kalapja gyakran kifakul. Lemezei halvány krémszínűek, csípős ízűek. Tönkje fehér, de – csakúgy, mint a húsa – kissé szürkülő. Szaga gyümölcsre emlékeztető. Csípős íze miatt fogyasztásra nem ajánlott.

4. Ráncos galambgomba (Russula vesca). Lombos erdőkben, főleg cseres- és gyertyános-tölgyeseinkben gyakori. Már júniustól kezdve terem. Közeli rokona a *diόízű galambgombának* (l. Gombák 1., 22. o.), csak a kalap színe tér el egymástól: a ráncos galambgombáé rózsás-hússzínes-barnás, de foltosan fehéres, krémszínű is lehet. Bőre nagyon finoman ráncos. Lemezei és tönkje fehérek, gyakran rozsdafoltosak. Jóízű, ehető gomba, de erősen kukacosodik. Igen jól lehet szárítani. Gyűjtéskor vigyázzunk, nehogy csípős ízű galambicákat szedjünk közé (l. Gombák 1., 18. o.)

XXV. tábla



1. Rózsáslemezű keserűgomba (Lactarius controversus). A homoki nyárasok jellegzetes faja, nyárfákkal él gyökérkapcsolatban. Arasznyira megnövő, tölcséresedő kalapja fehér színű, de halvány zónákkal és halvány borvöröses foltokkal tarkított. Ez azonban alig látszik, mert a talaj és az avar erősen rátapad. Lemezei lefutók, húsrózsaszínűek. Tönkje zömök, fehér. Teje is fehér s nagyon csípős. Nem ehető. Ne gyűjtsük a hozzá hasonló, ehető *fehértejű keserűgomba* (l. Gombák 1., 22. o.) helyett.

2. Sötét keserűgomba (Lactarius necator). A nyírrel él gyökérkapcsolatban. Kalapja sötét olajzöld, olajbarna, foltos, zónás, a széle felé világosabb. A közepe bemélyedő, pereme sokáig begöngyölt és pelyhes. Sötét foltokkal mintázott tönkje kissé világosabb a kalapnál. Lemezei krémsárgások, barnán foltosodnak. Tejnedve fehér, égetően csípős. Nem ehető.

3. Cikória tejelőgomba (Lactarius serifluus). Tölgymikorrhizás, tölgyesekben, gyertyános-tölgyesekben gyakori. Matt kalapja barna, sötétbarna színű, szárazabb állapotban fakóbb. Lefutó lemezei rőtes fahéjsárgák, gyakran fehéresen porosak. Vizes tejnedve enyhe ízű. Nem ehető, mert frissen mezei poloskára, szárazon cikóriára emlékeztető szagú (l. Gombák 1., 24. o.).

4. Rőt keserűgomba (Lactarius rufus). Savanyú talajú fenyőerdőkben terem, fenyőmikorrhizás. Arról lehet felismerni, hogy szép vörösbarna, nem zónás a kalapja, s a közepén kis hegyes púp van. Fehér teje égetően csíp. Nem fogyasztható.

5. Zöldes keserűgomba (Lactarius blennius). A bükkfa mikorrhizás gombája. Bükkösökben, bükkel kevert erdőkben él. Zöld, szürkészöld, olajzöld kalapja zónás, nedves időben ragadós. Ez is fehér tejű, csípős ízű, de kisebb és világosabb, mint a *sötét keserűgomba.* Étkezési célra alkalmatlan gomba.


2
4
3
1
5

1. Csoportos pöfeteg (Lycoperdon pyriforme). Erdei fák tuskóján vagy tövén, fakorhadékban gazdag talajokon nagy csoportokban terem. Nyáron és ősszel egyaránt gyakori. Fehéres, okker vagy barnás, fordított körte alakú termőtestét szemcsék, apró pikkelyek borítják. Alján fehér, gyökérszerű micélum-istrángok lógnak. Belsejében a termőrész eleinte fehér, majd az éréskor zöldessárgára, barnászöldre változó. Az érett spórák a tetején keletkező, elég nagy szájnyíláson „pöfögnek" ki. Fiatalon – amíg a belseje fehér – ehető.

2. Pikkelyes pöfeteg (Calvatia utriformis). Legelőkön, erdei tisztásokon és más füves helyeken nyáron és ősszel jelennek meg vaskos, öklömnyi méretű termőtestei. Nem szájnyílással nyílik, hanem pikkelyes, mezőcskékre repedező felső része széthullik, s így szabadul ki milliónyi spórája. Az alsó, kehely alakú meddőrész megszáradva sokáig megmarad. Fiatal, éretlen példányai kirántva is ízletesek.

3. Változékony pöfeteg (Calvatia excipuliformis). Erdőkben, bokros helyeken közönséges. Termőteste fehér vagy barnás színű, szemcsékkel, rövid tüskékkel díszített, a nyélrésze pedig ráncos. Gömbölyded „feje" érett állapotban széthullik. Szivacsos szerkezetű, meddő „nyele" a következő évig is megmarad. Rendszerint nagyobbra nő, mint a tetején csak kis lyukkal kinyíló *bimbós pöfeteg* (l. Gombák 1., 58. o.). A fiatal pöfetegek ehetők, de gondosan ügyeljünk arra, nehogy a még zárt – sima – fehér burokban ülő fiatal *gyilkos galócák*kal keverjük össze! (l. Gombák I., 4. o.)

4. Hasadt pöfeteg (Mycenastrum corium). Nitrogénigényes faj, ezért leginkább bolygatott, trágyás talajokon, legeltetett helyeken nő. Ököl nagyságú termőtestei fehéresek, barnásak, simák. Éréskor a tetején szabálytalan, lebenyes nyílás keletkezik. Nem ehető, mert a burka kemény, talpbőrszerű.

XXVII. tábla









1. Szitaszájú csillaggomba (Myriostoma coliforme). Akácosaink érdekes gombája. Kinyílt állapotban az különbözteti meg a többi csillaggombától, hogy a termőrészt körülvevő belső burkon nem egy, hanem több kis kerek lyuk látható, s hogy ezt a burkot több rövid nyelecske kapcsolja a csillag alakúan szétrepedt külső burokhoz. Nem ehető, olyan, mint a pergamen.

2. Hármas csillaggomba (Geastrum triplex). Erdei avarban terem. Kinyílás előtt csúcsos barna gömb. Amikor a vastag külső burok szétreped, úgy szakad el, hogy gallérszerűen körülöleli a golyó alakú belső burkot. Ennek tetején finom barna szálakkal körülvett szájnyílás dudorodik ki. Ezen keresztül – akár egy ráhulló esőcsepp vagy lehulló ágacska ütésétől is – szabadulnak ki belsejéből a spórák. Nem ehető. Rokonának, az *erdei csillaggombá*nak nincs gallérja (l. Gombák 1., 58. o.).

3. Repedéses csillaggomba (Astraeus hygrometricus). Savanyú, kavicsos vagy homoktalajokon, nyíltabb erdőkben található. Merev, talpbőrszerű külső burka 5–20 hegyes lebenyre hasad. A lebenyek belső, repedezett oldalára gyakran algák telepednek, s ettől megzöldülnek. Nedvesen hajlékonyak, kiterülnek, megszáradva visszahajlanak a belső burokra. Ha kiszárítjuk, majd megnedvesítjük a termőtestet, otthon is újra megfigyelhetjük ezt. (Ez a jelenség észlelhető a *jerikóirózsá*nál is (l. Különös növények 6. o.). Gombánk ehetetlen, szívós húsú.

4. Álcsillaggomba (Trichaster melanocephalus). Erdőtalajon terem, kedveli a kőris avarját. Jellegzetessége, hogy a külső burokkal együtt szakad szét a belső burok is. Ezáltal a feketésbarna, gömbölyded, bozontos-poros termőrész csupaszon marad. Latin neve (melanocephalus – sötét fejű) is erre utal. Ehetetlen gomba. Szép, érdekes csillaggombáink egyike sem ehető. Csak tanulmányozzuk, de feleslegesen ne gyűjtsük, ne tapossuk szét őket!

XXVIII. tábla



1. Álszömörcsög (Battarraea phalloides). A félsivatagok, száraz, homokos sztyeppek lakója. Nálunk a homoki akácosokban, nyáras-borókásokban terem. Bár pöfetegféle, mégis kalapszerű részre és tönkre tagolódik. Kis, vékony kalapjának a teteje barna, borzas, poros a spóráktól. Olyan, mintha rozsdabarna kakaópor borítaná. Durva barna szálakkal, pikkelyekkel fedett tönkje 30–35 cm-re is megnő. Gyakran mélyen ül a homokban. A tövén lévő fehéres bocskor belseje – friss állapotban – kocsonyás. Nem ehető, ritka faj, védendő!

2. Kutyaszömörcsög (Mutinus caninus). Erdei talajon vagy öreg, szétkorhadt tuskókon terem nyáron és ősszel. Nem gyakori. Fehér, hártyás, belül kocsonyás burokból bújik ki a karcsú, szivacsos szerkezetű tönk. A tönk csúcsi része élénkvörös, s az ezen lévő, elfolyósodó, olajzöld nyálkában vannak spórái. A rovarok terjesztik, de nincs olyan „csalogatóan" undorító dögszaga, mint a *szömörcsög*nek (l. Gombák 1., 58. o.). Étkezésre alkalmatlan.

3. Nyeles áltrifla (Scleroderma verrucosum). Erdőtalajon terem, főleg a homoki erdőkben gyakori. Gömbölyded termőtestének vaskos, gyökérszerű „nyele" van. Burka vékony, törékeny, alapszíne okkeres, de sárgásbarna pikkelykék fedik, apró mezőcskékre repedezik szét. Éréskor a tetején szabálytalan, nagy nyilás keletkezik, s kiporzik belőle az olajbarna spóratömeg. Az áltriflák belseje éretlen állapotban sem olyan fehér, mint a pöfetegeké, hanem fehéres-sárgás erektől márványozott, ibolyás-szürkésbarna (l. Gombák 1., 60. o.). *Mérgező.*

4. Csíkos pohárgomba (Cyathus striatus). Talajon, talajban korhadó faanyagon seregesen nő. Apró termőteste kívül barna szőröktől bozontos. Tetejét fehér hártya fedi. Ennek szétszakadása után látható, hogy a belső oldala csíkozott. Apró, fényes, lencse alakú képződményekben fejlődnek spórái. Nem ehető.


1
2
3
4